

# ของดีเมืองจันท

# ของดีเมืองจันท



จังหวัด  
**จันทบุรี**  
chanthaburi.com





## คำนำ

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์เรื่อง “ของดีเมืองจันท” เล่มนี้จัดทำขึ้น เพื่อรวบรวมสาระความรู้เกี่ยวกับของดีที่ขึ้นชื่อของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งมีอยู่มากมายหลายอย่าง เช่น พริกไทย ทุเรียน ส้ม ร่อง อาหารทะเล เส้นจันท์ เป็นต้น และเพื่อให้ผู้ที่สนใจได้ศึกษาความรู้จากหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้ คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้คงจะมีประโยชน์กับผู้อ่านไม่มากนักน้อย

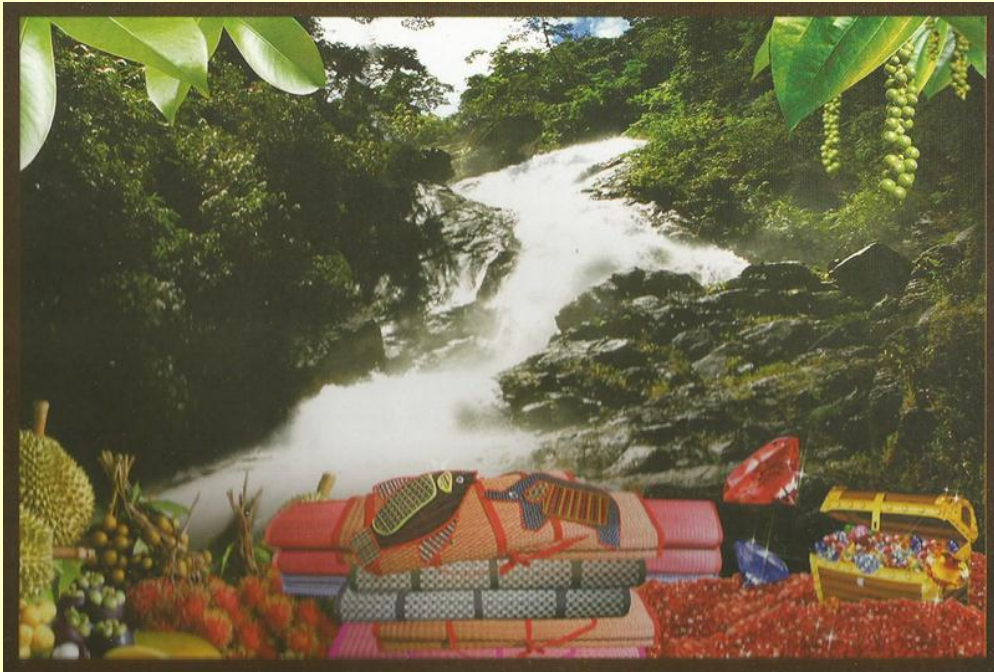
หากหนังสืออิเล็กทรอนิกส์เล่มนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำต้องขออภัยไว้ ณ ที่นี้ด้วย

คณะผู้จัดทำ



## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
จังหวัดจันทบุรี	1
สละ	3
พริกไทย	4
ทุเรียน	5
มังคุด	6
เงาะ	7
ลำยอง	8
นำพริกໄປ	9
หมูชะมวง	10
กระวาน	11
อาหารทะเล (นำพริกเกลือ)	12
ก้วยเตี๋ยวเส้นจันท์ผัดปู	13
ก้วยเตี๋ยวหมูเลียง	14
บรรณานุกรม	15



## คำขวัญจังหวัดจันทบุรี

น้ำตกสิริเมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี

อัญมณีมากเหลือ เสื่อจันทบูร สมบูรณ์ธรรมชาติ

สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกู้ชาติที่จันทบุรี

จังหวัดจันทบุรี เป็นเมืองเก่าจากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ ตั้งอยู่ในพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยผลไม้หลากหลายชนิดและพืชผลทางการเกษตร เป็นศูนย์กลางธุรกิจด้านอัญมณีของโลก ตลอดจนมีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมาย ไม่ว่าจะเป็นเชิงนิเวศน์และประวัติศาสตร์ รวมถึงอาหารพื้นบ้านที่เป็นภูมิปัญญาสำคัญอย่างหนึ่งของชาวจังหวัดจันทบุรี ที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ ผ่านการประกอบอาหารและราตอันเป็นเอกลักษณ์ สืบเนื่องเป็นมรดกตกทอดนับร้อยปี จนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย นับเป็นจุดเริ่มต้นของการผลักดันอาหารพื้นบ้านจากจังหวัดเล็กๆ ให้ก้าวสู่ครัวโลก ให้นานาประเทศได้รู้จักอาหารพื้นบ้านของจังหวัดจันทบุรี



ของดีเมืองจันท



## สละ



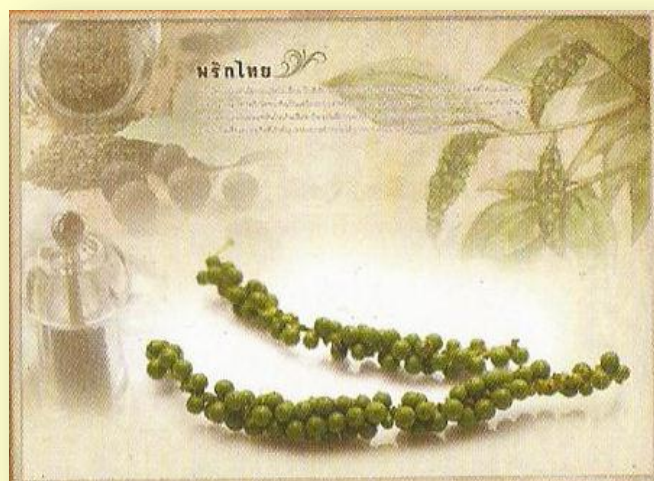
สละ เป็นหนึ่งในผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดจันทบุรี ลำต้นมีลักษณะเช่นเดียวกับต้นระกำแต่ผลมีรสชาติหอมหวานกลมกล่อม จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค สามารถนำมาแปรรูปเป็นสละลอยแก้ว ที่ผสมผสานกับน้ำเชื่อมแล้วมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว ทานพร้อมกับน้ำแข็งอโรยหวานชื่นใจ ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน อีกทั้งเป็นยาขับเสมหะและช่วยป้องกันอาหารหวัด นอกจากนี้ สละลอยแก้วยังเป็นผลิตภัณฑ์พื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรีที่แพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ



## พริกไทย



พริกไทย เป็นต้นไม้ประเภทเลื้อย ใบสีเขียวสด มีผลเป็นพวงเม็ดขนาดเล็ก และเป็นเครื่องเทศที่ให้รสเผ็ดร้อน สามารถนำมาทำเป็นพริกไทยแห้งเป็นเครื่องปรุงรสสำหรับอาหาร ในด้านสมุนไพร ช่วยแก้ลม จุกเสียด แน่น ท้องอืดเฟ้อ แก้กตาแดง ลดไขมันอุดตันในเส้นเลือด ปัจจุบันมีการนำพริกไทยไปแปรรูปเป็นอาหารเสริมเพื่อสุขภาพมากยิ่งขึ้น จึงนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ สามารถสร้างรายได้จากการส่งออกให้กับประเทศปีละหลายล้านบาท





## ทุเรียน

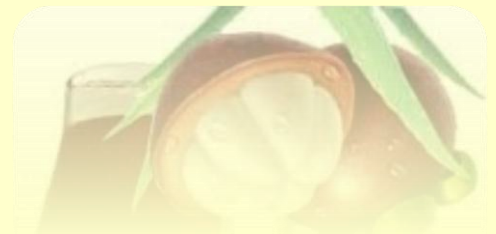


ทุเรียน ได้ชื่อว่าเป็นราชาแห่งผลไม้ ด้วยลักษณะภายนอกของผล ที่มีหนามแหลม คล้ายมงกุฎของราชา ใครได้ลิ้มรสก็ติดใจ ด้วยรสชาติ หอมหวาน และเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร ยากจะหาผลไม้อื่นใดมา เทียบเคียง จึงเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมอย่างสูง ทั้งตลาด ภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ ช่วยส่งเสริมให้ผลไม้ไทยขจร ขยายไปทั่วโลก มีคุณค่าทางโภชนาการ อุดมไปด้วยโปรตีนและ คาร์โบไฮเดรต นอกจากนี้ยังสามารถรับประทานทุเรียนในรูปแบบต่างๆ อาทิเช่น ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด แครกเกอร์ทุเรียน และท็อปปี้ทุเรียน ได้อีกด้วย

## มังคุด



มังคุด ได้รับการยกย่องให้เป็นราชินีแห่งผลไม้ มีผลทรงกลมเปลือกหนา สีม่วงอมแดง เนื้อนุ่มฉ่ำน้ำสีขาวสะอาด รสชาติอร่อย นอกจากรสชาติแสนอร่อยแล้วเปลือกของมังคุดยังมีสรรพคุณในการสมานแผลและยับยั้งเชื้อรา เนื้อมีสารอาหารและวิตามินที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายชนิด ทุกๆปีผู้บริโภคร่างกายต่างเฝ้ารอที่จะให้ฤดูฝนมาถึงเพื่อที่จะได้ชิมมังคุดที่แสนอร่อย นอกจากนั้นยังสามารถดัดแปลงให้เป็นยำมังคุดกุ้งสดอาหารแสนอร่อยที่มีรสชาติหอมหวาน รับประทานคู่กับน้ำมังคุดหรือไวน์มังคุด



## เงาะ



เงาะ เป็นผลไม้ที่มีรูปร่างหน้าตาที่มีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร ด้วยผิวเปลือกที่มีขนยาวอยู่รอบๆ เมื่อแกะเปลือกออกแล้ว จะพบเนื้อขาว ใสอ่อนนุ่มชุ่มฉ่ำอยู่ข้างใน ซึ่งนอกจากจะนิยมรับประทานผลสดแล้ว เนื้อเงาะยังเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป โดยเฉพาะเงาะกระป๋อง เพราะรสชาติหวานอร่อยขึ้นใจเป็นที่ชื่นชอบของตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ เนื้อเงาะอุดมไปด้วย แคลเซียม วิตามินซี ฟอสฟอรัส และมีสรรพคุณรักษาอาการท้องร่วงได้เป็นอย่างดี



## น้ำสำรอง



สำรอง เป็นผลไม้พื้นเมืองพบมากในป่าแถบภาคตะวันออก เป็นสมุนไพรที่เข้าตำรับยาไทย นิยมนำผลสำรองแช่น้ำรับประทานร่วมกับน้ำตาลอ้อย มีรสสัมผัสคล้ายรังนก เป็นของหวานตำรับชาววัง และถือเป็นเครื่องดื่มทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ สรรพคุณเป็นยาแก้ร้อนใน กระหายน้ำ ทำให้รู้สึกชุ่มชื้นดีต่อสุขภาพ แก้เจ็บคอ ลดเสมหะ นอกนั้นยังทำหน้าที่ดูดซับไขมันส่วนเกิน กระตุ้นภูมิคุ้มกัน ลดสารพิษตกค้าง ทำให้สุขภาพดี ผิวพรรณผ่องใส ปัจจุบันมักพบเห็นในรูปแบบของน้ำสำรอง กระป๋องที่ให้ความสดชื่นและความอร่อยทันทีที่ดื่ม





## น้ำพริกไข่ปู

น้ำพริกไข่ปู มีสีเหลืองละมุน รสมันของไข่ปูผสมผสานกับรสเปรี้ยวและเผ็ดของน้ำพริกเข้ากันได้เป็นอย่างดี รับประทานพร้อมเครื่องเคียงผักสด อาทิ ขมิ้นขาว แตงกวา มะเขือม่วง กระเจี๊ยบ ดอกกระหล่ำ ผักกาดขาว รสหวานกรอบแบบธรรมชาติจากผักสดช่วยเสริมให้น้ำพริกจัดจ้านถึงใจ นอกจากนี้ยังได้รับประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรต่างๆที่รับประทานเข้าไป





## หมูชะมวง



หมูชะมวง อาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของจังหวัดจันทบุรีอีกอย่างหนึ่ง ความเข้มข้นของรสชาติและกลิ่นของเครื่องแกงซึ่งประกอบไปด้วย พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ ผสมผสานกับหมูสามชั้นที่หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมก่อนโตเคี้ยวจนได้ที่ ปิ้งรสด้วยน้ำตาลปี๊บ ทำให้เนื้อหมูมีความหวานลงตัว รสเค็มที่พอเหมาะ รสเปรี้ยวจากใบชะมวง ทำให้หมูชะมวงเป็นอาหารสามรสที่กลมกล่อมเป็นอาหารคู่ครัวชาวจันทบุรีมาช้านาน



## กระวาน



กระวาน พืชประจำท้องถิ่นจันทบุรี ลักษณะคล้ายต้นข่าแต่มีขนาดใหญ่กว่า พบมากในป่าบนภูเขา ใช้เป็นเครื่องเทศ ต้มอ่อนกับหน่ออ่อนสามารถนำมาปรุงอาหารได้ มีสรรพคุณในการขับลม ช่วยย่อยและดับกลิ่นในอาหาร นิยมนำเนื้อไก่บ้านมาต้มกระวาน หั่นไก่เป็นชิ้นพอดีคำ ลงต้นพร้อมหอมแดง เห็ดฟาง ตะไคร้ และหน่อกระวานที่หั่นเป็นแว่นบางๆ ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริกชี้หนูบุบ รสชาติเปรี้ยวและเผ็ดร้อนพอประมาณ เป็นอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของจังหวัดจันทบุรี





## อาหารทะเล (น้ำพริกเกลือ)



อาหารทะเล จังหวัดจันทบุรีเป็นแหล่งรวมอาหารทะเลนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก รับประทานคู่กับน้ำพริกเกลือที่มีรสชาติเผ็ดจัดจ้านที่แอบแฝงไปด้วยรสชาติเปรี้ยวอมหวาน อาหารทะเลนอกจากจะเป็นโปรตีนชั้นดีแล้ว ยังมีความพิเศษตรงที่มีแร่ธาตุสำคัญๆ อย่างเช่น ไอโอดีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก รวมถึงวิตามินบี1, บี1, และบี6 อีกด้วย



## ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทรผัดปู



ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทรผัดปู เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอำเภอนาทม นอกจากรื่องแกงที่ใช้ผัดแล้ว ความอร่อยอีกส่วนหนึ่งที่ขาดไม่ได้ของก๋วยเตี๋ยวผัดปูคือการใช้ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดจันทบุรี มีเอกลักษณ์ตรงความเหนียวนุ่มของเส้นผัดใส่ปูทะเลทอดกรอบ มีรสเข้มข้น ทั้งเปรี้ยว เผ็ด และหวาน รับประทานพร้อมกับถั่วงอก ใบกุยช่าย หัวปลี หรือแตงกวา นิยมใช้เป็นอาหารรับรองแขกบ้านแขกเมืองที่มาเยือนจังหวัดจันทบุรี



## ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง



ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง ความพิเศษอยู่ที่น้ำซุปที่นำเครื่องหอมพื้นเมืองของจังหวัดจันทบุรี ใส่ลงไปต้มรวมกับเครื่องเทศที่มีส่วนผสมของอบเชย กานพลู เม็ดผักชี ยี่หระ จึงออกมาเป็นน้ำซุปที่เข้มข้นและหอมละมุน รสชาติหวานกลมกล่อม โรยหน้าด้วยใบผักชีฝรั่งเพื่อเพิ่มความหอมชวนรับประทานมากยิ่งขึ้น นิยมปรุงรสด้วยน้ำตาลอ้อย และรสเผ็ดเปรี้ยวด้วยน้ำส้มพริกสด และสิ่งสำคัญที่จะขาดไม่ได้คือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันทร์ที่มีจุดเด่นของเส้นที่เหนียวนุ่ม และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์





## เอกสารอ้างอิง

<http://www.chanthaburi.go.th/new/#&panel1-1>

[http://www.chanthaboon.net/index.php?option=com\\_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=33&Itemid=604](http://www.chanthaboon.net/index.php?option=com_k2&view=itemlist&layout=category&task=category&id=33&Itemid=604)

<http://www.coloroftheeast.com/index.php?page=gift&cid=4>

<http://www.chanforchan.com/index.php?lay=show&ac=article&Id=5336799>





## จันทบุรี

น้ำตกสิริเมือง

น้ำตกสิริเมือง

พริกไทยพันธุ์ดี

อัญมณีมากเหลือ

เสือจันทบูร

สมบูรณ์ธรรมชาติ

สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช

รวมญาติทุกชาติที่จันทบุรี